



Recept!

reso.nu

Hummersoppa

En len hummersoppa med syltad fänkål och gurkspaghetti

Ingredienser för 4 port

4-5 st	Hummerskal
	Matolja
1st	Finhackad lök
2st	Vitlöksklyftor
1st	Morot
½st	Palsternacka
2st	Blekselleri stjälkar
½st	Chilipeppar
1 msk	Tomatpuré
1 dl	Konjak
½L	Vittvin
1 L	Vatten
5 st	Mogna tomater
8 dl	Grädde
	Salt, vitpeppar & Cayenne
1st	Fänkål
4dl	Vittvin
1dl	Socket
2st	Stjärnanis
2 dm	Gurka
½	Skuren Dill
knippa	Smör

Så här gör du:

Grov krossa skal ifrån 4-5 humrar och fräs i olja i en stor kastrull tillsatt och lök, vitlöksklyfter, morot, palsternacka, blekselleri stjälkar, chilipeppar och fräs med det tills grönsakerna "svettas". Fräs med 1 msk tomatpuré och slå i konjak och tänd på. Tillsätt vittvin, vatten och mogna tärnade tomater ge ett uppkok och låt det knappt sjuda i 1 timme. Sila och reducera eller koka ner tills du har en kraftig smak, ca 0,5 l är kvar tillsatt 8 dl grädde och låt det koka i 15 min. smaka av med salt, nymald vitpeppar och Cayenne peppar.

Strimla fänkål och sjud i 4 dl vittvin, 1 dl socker, 2st stjärnanis och lite salt i ca 15 minuter kyl ner.

Fräs snabbt långa strimlor av gurkkött och dill i lite smör!